



DOMAINE
DE L'ÉPAU
ÉCO-RESORT

Le Verger



Nos fournisseurs

BOULANGERIE MAISON GRUDÉ (LE MANS)

BRETON VIANDE (LA SUZE-SUR-SARTHE)

ESCARGOTS DU MAINE (SAINT-MARS SOUS BALLON)

LA MARÉE POUR TOUS (VEZIN LE COQUET)

LE PETIT POTAGER (LE MANS)



Nos Entrées

Tartare de bœuf au couteau à l'italienne

Stracciatella, pestorosso, pignondepin, basilic, échalote, Worcester sauce, mayonnaise basilic

12,50€

Gravelax de saumon aux baies rouge et épices thaï

Guacamole, saladede choux croquant et chips de parmesan

11,00€

Figue rôtie au chèvre frais

Mâche et vinaigrette au miel et piment d'Espelette

9,50€

Nos Plats

Volaille de poulet jaune rôtie

Polenta frite au thym, condiment à l'ail noir, maïs grillé et espuma au maïs, pickles de maïs et jus réduit

21,50€

Tataki de thon au soja et mirin

Crème de petit pois et petit pois frais, shimeji, pickles de carotte et oignon nouveau

26,00€

Salade du moment

Inspiration du marché et produits frais du jour

19,50€

Bun'n Roll de bœuf façon bistro

Steak haché VBF 150 g, compotée de poivron et oignon, Ossau Iraty, mayonnaise au paprika fumé, mâche et tomatecerise,frites de patate douce

22,50€

Nos Desserts

Pêche cuite basse température à la verveine

Crumble croquant, pêche fraîche, mousse chocolat blanc et tuile gruë, glace pêche

10,50€

Fraise et pistache

Biscuit madeleine aux éclats de pistache, croustillant pistache, crémeux pistache, fraises fraiches et coulis, glace pistache

12,50€

Café gourmand

Assortiment de douceurs maison, servi avec un expresso ou thé

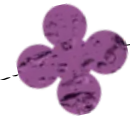
11.50€

Sélection de fromages affinés

Accompagnée de salade et confiture

10.50€

Pause Déjeuner



Du 16 au 26 Septembre

CE MENU EST SERVI **UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI MIDI**, HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT

25,00 €

ENTRÉE/PLAT/DESSERT

30,00 €

ENTRÉE SEULE : 8,70 € / PLAT SEUL : 16,70 € / DESSERT SEUL : 8,70 €

Entrées

BLINIS MAISON AU CURCUMA
CREAM CHEESE AUX HERBES FRAICHES

OU

PATATES DOUCES RÔTIES
FETA ET NOIX CONCASSÉES, MÂCHE

Plats

POITRINE DE COCHON SARTHOIS CONFITE À LA BIÈRE ET AU MIEL
BOULGOUR AUX FRUITS SECS

OU

POISSON DU MARCHÉ
LÉGUMES D'ÉTÉ GRILLÉS, ESPUMA THYM CITRON

Desserts

FLAN PÂTISSIER AU PRALINÉ

OU

TRIFLE ANANAS

OU

PETIT POT DE GLACE ARTISANALE

Menu Enfants

Plats

**STEAK HACHÉ
OU
POISSON DU MARCHÉ**

ACCOMPAGNEMENT : FRITES FRAICHES

Desserts

**DESSERT DU MOMENT
OU
GLACE AU CHOIX**

13€ 

Menu Ados *-de 18 ans*

Plats

**BUN'S BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ,
SAUCE KETCHUP, CHEDDAR**
ACCOMPAGNEMENT : FRITES FRAICHES

Desserts

**DESSERT DU MOMENT
OU
GLACE AU CHOIX**

18€ 

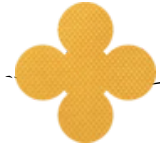
L'Offre Traiteur

Que ce soit pour un cocktail, un événement privé ou professionnel, le Domaine de l'Épau met à votre disposition son **service traiteur**.

Au menu : mignardises, planches gourmandes, assortiments sucrés et salés, tapenades, woodbox et bien plus encore...

Pour en savoir plus ou personnaliser votre prestation, contactez-nous à **restaurant@domainedelepau.com**.





L'Orée du Bois

Location de salles pour vos événements familiaux, professionnels ou culturels aux portes du Mans.

Le Domaine de l'Epau a la particularité de proposer plusieurs salles de réception de capacités différentes allant de **20 à 250 m²**.

Pour plus d'informations, contactez-nous à **events-lodges@domainedelepau.com**





Les Eca-lodges

Des hébergements **insolites** pour un séjour **éco-responsable**.

Au cœur du Domaine de l'Épau, découvrez 6 éco-lodges design, accueillant de 1 à 6 personnes. Alliant **confort, modernité** et **respect de l'environnement**, ces hébergements uniques offrent une escapade sereine dans un **cadre préservé**.

Pour plus d'informations, contactez-nous à **events-lodges@domainedelepau.com**

